

中国産はるさめから過酸化ベンゾイルを検出

平成16年5月、厚生労働省は中国において“はるさめ”に対する過酸化ベンゾイルの違反使用があったとの報道を受け、中国産はるさめの輸入時検査および流通品の監視を強化していました。その結果、検疫所の検査で 157 検体中 10 検体、また、東京都の検査では 31 検体中 15 検体から過酸化ベンゾイルを検出しました。

過酸化ベンゾイルは小麦粉処理剤として小麦粉だけに使用が認められています。小麦は製粉後タンパク分解酵素や空気中の酸素の働きにより、熟成と漂白が行われます。過酸化ベンゾイルはその熟成期間を短縮するために用いられます。

今回東京都の検査で違反となったはるさめの中に福岡市内の販売店から出荷されたものがあったため、そのはるさめと同一ロットのものとその前後に製造されたものについて、過酸化ベンゾイルの検査をしました。また、原料として小麦粉を使用している可能性があったため、小麦含有量についても検査をしました。

※ 過酸化ベンゾイルは乾燥状態で衝撃や加熱により爆発することが知られています。食品添加物として使用するときは、ミョウバン、リン酸のカルシウム塩類、硫酸カルシウムなどを配合して希釈過酸化ベンゾイルとして使用しなければなりません。

過酸化ベンゾイルは希釈過酸化ベンゾイルとして小麦粉に 0.30g/kg の使用が認められていますが、そのほかの食品には使用することができません。

過酸化ベンゾイルと小麦含有量の検査結果

	過酸化ベンゾイル(g/kg)	小麦(μ g/g)
違反品と同一ロットのはるさめ	0.0007	検出せず
違反品の前に製造されたもの	<0.0005	検出せず
違反品の後に製造されたもの	<0.0005	検出せず

いずれの検体からも小麦は検出されませんでした。違反品と同一ロットのはるさめから過酸化ベンゾイルが 0.0007g/kg 検出されました。この結果から、検出された過酸化ベンゾイルは主原料である緑豆でんぷんの漂白などを目的に使用されたものと推測されました。

また、別途輸入品のはるさめ、ビーフン、ライスペーパーなど7検体について過酸化ベンゾイルの検査をしましたが、いずれの検体からも検出されませんでした。

なお、厚生労働省は中国産はるさめを輸入する業者に対して食品衛生法に基づき検査命令を出しています。これにより、業者は自ら検査を実施し、適法と判断されるまで輸入手続きができなくなります。